

FIMAR Teigknetmaschine Berta 20-15 mit Knethaken

FIMAR Teigknetmaschine Berta 20-15 mit Knethaken

Teigknetmaschine mit Haken statt Spirale, ein patentiertes System von FIMAR. Beim Teigmischen durch das Hakensystem ohne Spirale beläuft sich die Zeitersparnis auf ca. 50%. Nachbildung der Bewegung von Hand. Dadurch erwärmt sich der Teig nicht während des Knetvorgangs. Außerdem

erreicht man eine bessere Sauerstoffversorgung des Teiges.

Ausführung:

- Robuste und kratzfeste Lackierung
- Kessel, Teigbrecher und Spirale aus massivem Edelstahl AISI 304
- Sicherheitsschalter am Deckel
- Gitterdeckel aus Edelstahl
- Getriebe und Motor für extremste Belastung ausgelegt
- Geneigte Steuerung für leichte Bedienung

- Made in Italy

Technische Daten:

- Außenmaße: 410 x 580 x 745mm
- Kesselmaße: Ø 360 x 210mm

- Kesselvolumen: 20 Liter

- Teigmasse: 15 kg



- Spannung: 230 Volt
- Anschlusswert: 0,55 kW
- Gewicht: 46 kg

Optionales Zubehör:

2GT-400 Volt: mit 2 Geschwindigkeiten und elektronischem Timer (+ 88.00 EUR zzgl. MwSt.)

Berta 20-15/400V: 400 Volt Version - 0,37 kW (+ 99.00 EUR zzgl. MwSt.)

TIMER: mechanischer Timer (+ 63.00 EUR zzgl. MwSt.)

Route: Rädersatz für Teigknetmaschine (+ 82.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **1 059.00 EUR** zzgl. MwSt.

